



Mâcon-Chardonnay Climat "Les Crays" AOC

2023, 750 ml

Frankreich, Burgund

9950217603

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

1. Garam Masala-Kürbis-Spiegeleier (Schnecken)
2. Dosen Sardinen, junge Kartoffeln und Pinienkerne (Fisch)
3. Gegrillter Lachs mit gegrillten Artischocken, Dill und Zitrone (Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 22.01.2025

Informationen zum Wein

Les Crays ist eine Einzellage in der Appellation Chardonnay, die im benachbarten Weiler Champvent zu finden ist. Ihr Name deutet den Bodentypus an, und tatsächlich findet man hier eine Mischung aus Kalk und Kreide. Sie liegt äußerst westlich der Bezirkshauptstadt Yverdon-les-Bains auf 220 Metern Höhe. Die Reben sind zwischen 20 und 45 Jahre alt, und die Trauben wurden am 14. September 2023 gelesen. Vergoren wurde der Saft spontan nach einer langsamen Pressung der Ganztrauben. Danach folgte eine malolaktische Gärung und ein Ausbau über ein Jahr in 100 % Cuves. Der Wein besitzt einen pH-Wert von 3,27 und einen Gesamtschwefel von 44 mg/l.

Farbe

helles Goldgelb

Nase

Der Chardonnay aus der Einzellage *Les Crays* in Chardonnay präsentiert sich aromatisch einladend und klar mit einer reifen Frucht von Birnen und Äpfeln mit einem Hauch Zimt und Sahne, reifen Zitronen samt Kernen und Schale, etwas Hefe und weißen Blüten.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Wein saftig und sinnlich mit einer reifen weiß- und gelbfleischigen Frucht, die von einer lebendigen Säure und feinen Salzigkeit begleitet wird. Hier sind es vor allem Noten gelber Äpfel und ein wenig Tarte Tatin, die die Aromatik bestimmen und von einer feinen Gerbstofftextur begleitet werden. Ein stoffiger, sinnlicher und nichtsdestotrotz frischer Wein.